

MENÚ DEL BAR

OLIVES MARINÉES

Marinated olive

4

CALMARS FRITS

Fried calamari

7

CROQUETAS

6

PATATAS BRAVAS

6

AILES DE CANARD CONFITES

Confit duck wings

6

SAGANAKI FLAMBÉ

Scotch / Ouzo / Metaxa

8

Huître

Oyster

3

Huître grillée

Grilled oyster

4

MENÚ PARA COMPARTIR

PROSCIUTTO D.O.P.

Importations privées d'Italie

12

PLANCHE DE CHARCUTERIES

Importations privées d'Italie

Private import from Italy

14 / 26

PLATEAU DE FROMAGES

Importations privées d'Italie

Cheese platter

Private import from Italy

13 / 24

Attention aux allergies
Prix sans taxes

Création culinaire : Liam Fanning

PIEUVRE GRILLÉE

Grilled octopus

16

PACCHERI AUX MOULES ET ANCHOIS

Mussels and anchovy paccheri

8

CALMAR GRILLÉ & CAPONATA

Calamari & caponata

8

SAUMON POÊLÉ

Seared salmon

10

AUBERGINE GRILLÉE & TALEGGIO

Grilled eggplant & taleggio cheese

12

SALADE TIÈDE DE BROCOLIS & NOIX DE PIN

Warm brocoli & pine nut salad

6

FARFALLE A LA 'NDUJA & TALEGGIO

'Nduja & taleggio cheese farfalle

11

CARPACCIO DE BOEUF

Beef carpaccio

8

POLPETTES D'AGNEAU

Lamb polpetta

9

TARTARE DE BOEUF

Beef tartare

11

RISOTTO AUX FRUITS DE MER

Seafood risotto

12 / 1 pers.

20 / 2 pers.

36 / 4 pers.

POULET DE CORNOUILLES GRILLÉ

Grilled cornish hen

18 (demi / half)

32 (entier / whole)

BUGNES

5

MOELLEUX AU CHOCOLAT

Chocolate lava cake

10

STICKY SECRETARY

7

DUO

bugnes & sticky secretary

11

TRIO

20